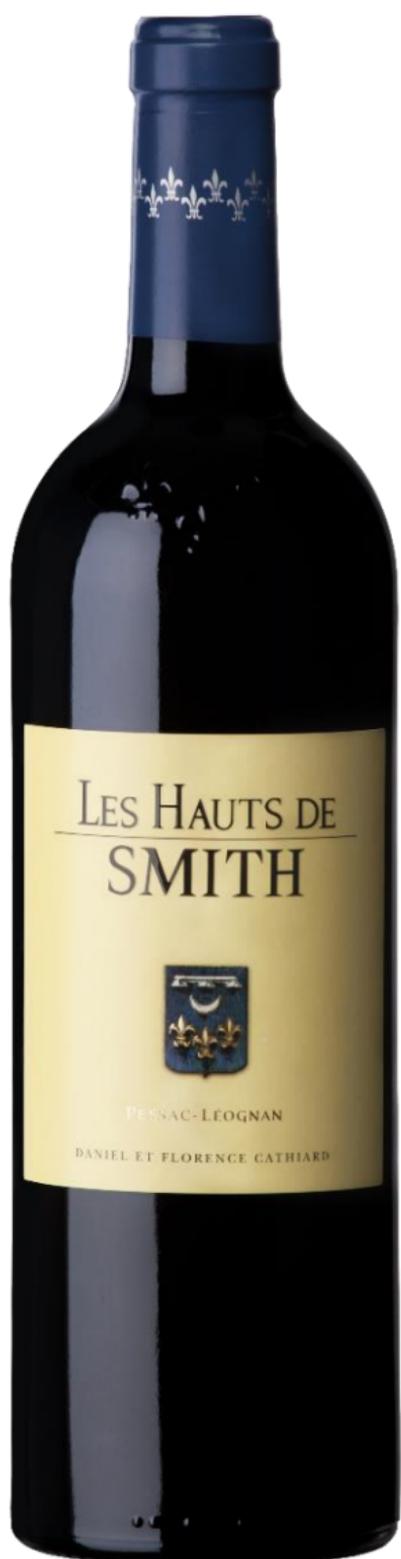


# Les Hauts de Smith rouge 2015

Vins issu des jeunes vignes du  
Château Smith Haut Lafitte



Elaboré lors de l'assemblage du Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith rouge 2015 ont été vinifiés et élevés avec autant de soin que les lots composant le premier vin. L'ensemble des techniques de production est identique.

**Rendement** : 35 hl/ha, avant sélection des 3 vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith, le Petit Haut Lafitte.

**Assemblage**

50 % Merlot

50% Cabernet Sauvignon

**Vinification** Après un double tri pré et post éraflage, permettant d'éliminer tous les éléments indésirables (fragments de rafles), les raisins non foulés sont fermentés en cuve.

L'extraction des tanins et de la couleur est réalisée grâce à des pigeages et/ou remontages. La macération suit alors à 26-28° pour une durée propre à chaque cuve et est déterminée par la dégustation (entre 4 et 6 semaines).

**Elevage** 14 mois en barriques (20% de bois neuf) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

A déguster à partir de 2018.

## **Le millésime 2015:**

L'année 2015 a été marquée par une longue sécheresse de mars à juillet puis un mois d'août plutôt frais et humide, entraînant une maturation optimale tout en préservant une bonne fraîcheur.

L'apparition du stress hydrique précoce a favorisé une grande production de tanin par la vigne et a aussi donné du temps pour une maturation parfaite de ceux-ci. Les vendanges se sont alors étalées sur 4 semaines, tranquillement, au rythme de cette maturation tannique, nous permettant de ramasser nos raisins à leur optimum

Les vendanges de rouge ont débuté le 14 septembre avec les jeunes vignes de Merlot, puis les vieilles vignes le 22 septembre, les Petits Verdots le 2 octobre, les Cabernets Sauvignons de 5 au 12 octobre et les Cabernets Francs pour clôturer cette récolte. Nous nous sommes régalé à ramasser ces raisins parfaitement murs et équilibrés, dans de belles conditions climatiques...

## **Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique**

Les Hauts de Smith Rouge 2015 ont une belle couleur rouge très sombre, très dense.

Le nez exprime un très joli « paniers de fruits » rouges frais, de la framboise, de la cerise rouge, de la fraise fraîche auquel s'ajoute des notes de réglisse, de fumée, cannelle.

La bouche est concentrée, ronde et pleine alliant densité et jolie texture de tanin: une très jolie harmonie de matière et d'onctuosité. Le vin est très charmeur révélant ses jolis fruits rouges frais, ces notes d'épices douces (badiane, cannelle, réglisse), ces notes d'être très caractéristiques de nos terroirs de graves. Les Hauts de Smith rouge 2015 mélange concentration et amabilité, onctuosité. Un vin de plaisir et d'onctuosité qui vous séduira par son harmonie, son onctuosité.

Amabilité et pouvoir de séduction

A boire dès 2018.